



Seda inizia con l'ingrediente principale, la passione per la qualità, il territorio, la natura e soprattutto per la diversità. Ed è così che Seda vorrebbe i suoi ospiti, distinti ma uguali e seduti tutti allo stesso tavolo.

Quelli a dieta, quelli che non l'hanno mai iniziata, quelli che la inizieranno lunedì, i vegetariani, i vegani, le donne in gravidanza, i bambini e gli anziani.

Gusti e disgusti, curiosità e diversità, storie e culture del cibo.



ANTIPASTI

Volpina

Volpina in ceviche, avocado, uova di aringa e cetriolo

Allergeni: 4 - 6 - 9

- 24 -

Scampi e fegato grasso

Bruschetta di scampi, fegato grasso e salsa americana

Allergeni: 1 - 2 - 7 - 9

- 26 -

L'uovo di montagna

L'uovo di montagna fritto, rape, spuma di caprino e chutney di frutti rossi

Allergeni: 1 - 3 - 12

- 20 -

Tartare di manzo

Tartare di manzo tradizionale

Allergeni: 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 10

- 23 -





PRIMI PIATTI

Risotto

Vialone Nano mantecato al Castelmagno di malga, peperoni e 'nduja

Allergeni: 7 - 9 - 12

- 25 -

Spaghetti

Spaghettoni "Felicetti" di seppie, piselli, lamponi e bottarga

Allergeni: 1 - 4 - 7 - 9 - 12 - 13

- 26 -

Gnocchi

Gnocchi di pane, pomodoro e gamberi rossi

Allergeni: 1 - 2 - 6 - 9

- 25 -

Plin

Plin di patate arrosto e cipollina, ragù di cervo, caprino al rafano e cipolla marinata

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 9

- 24 -





SECONDI PIATTI

Corba rossa

Corba rossa in oliocottura, melanzana e salsa miso

Allergeni: 4 - 9 - 10 - 12

– 30 –

Triglia

Triglia ripiena, carota, anice e la sua salsa

Allergeni: 1 - 4 - 8 - 9 - 12

– 28 –

Vitello

Guancia di vitello 36 ore, purea di patate e porro fritto

Allergeni: 7 - 9

– 29 –

Piccione

Piccione in doppia cottura, funghi e albicocche

Allergeni: 7 - 9

– 30 –





DESSERT

Il vigneto

Consistenze di cioccolati, uva marinata, cialde e granatina al prosecco

Allergeni: 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 12

- 10 -

Tarte Tatin di mela

Tarte tatin di mela e mantecato alla vaniglia

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

- 10 -

Delizia al limone e caffè

Semifreddo alla ricotta di pecora e limone, biscotto al caffè e meringa

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

- 10 -

Mango

Sorbetto al mango, ganache al cioccolato salato e peperoncino

Allergeni: 1 - 7 - 8

- 9 -

Formaggi

Selezione di formaggi e le nostre confetture

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

- 25 -





MENU DEGUSTAZIONE

Per tutto il tavolo

- 90 per persona -

6 Portate
selezionate dal nostro Chef

Abbinamento vini

- 40 -





ALLERGENI

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova e derivati
4. Pesce
5. Arachidi e derivati
6. Soia
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Pane, burro e servizio - €4,00

